

POISSON CROUSTILLANT À LA CRÈME PIQUANTE

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- BEURRE DE CUISSON	
- OIGNON(S)	1
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- CURRY EN POUDRE	½ c à café
- CORIANDRE EN POUDRE	½ c à café
- CUMIN EN POUDRE	½ c à café
- CARDAMOME (EN GRAINE)	¼ c à café
- CONCENTRE DE TOMATES	1 c à soupe
- CITRON(S)	1 c à soupe de jus
- BOUILLON DE POULE	250 ml (½ cube)
- CREME FRAICHE	100 ml
- MAYONNAISE	2 c à soupe
- FILET(S) DE POISSON	1kg (perche, cabillaud, ...)
- FARINE	2 c à soupe
- OEUF(S)	2
- CHAPELURE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Hachez finement l'oignon, faites-le revenir dans du beurre de cuisson avec l'ail. Ajoutez le curry, la coriandre, le cumin et la cardamome. Mélangez bien. Ajoutez alors le concentré de tomates et le bouillon, portez à ébullition et laissez mijoter 5 minutes.
- Passez la préparation au mixer en ajoutant la crème fraîche et la mayonnaise.
- Replacez sur le feu et laissez épaissir doucement.
- Coupez le poisson en morceaux d'environ 6 cm de côté.
- Passez-les dans la farine, l'œuf battu puis la chapelure.
- Faites chauffer du beurre de cuisson dans une poêle et faites-y revenir les morceaux de poisson panés. Salez et poivrez.
- Servez les croustillants de poissons nappés de sauce à la crème.

